



●病院理念●

社会のニーズに応える安全で質の高い医療を皆様に提供するとともに良識ある人間性豊かな医療人を育成します

ホームページ <https://hospital.ompu.ac.jp>

病院ホームページ



発行
大阪医科薬科大学病院

●「こどもの痛み外来」開設のご案内● 麻酔科・ペインクリニック 間嶋 望



2021年12月麻酔科・ペインクリニックでこどもの痛み外来を開設させて頂きました。高齢化社会の到来とともに、腰、膝や肩などの慢性的な痛みで悩む患者様が増え、世の中には多くの痛みの外来(ペインクリニック)が存在します。一方、2022年2月現在、他施設で、こどもの慢性的な痛みを専門にしているペインクリニックはありません。しかし、実際は大人のみならず、慢性的な痛みで悩んでいるこどもがいます。適切な診断と治療を受けることができず、痛みを我慢し続けることは、こどものみならず親へも悪影響をきたします。こどもの慢性的な痛みは日常生活の制限、不登校、成長、成人期の慢性的な痛みへの移行など重大な問題につながります。頭痛、腹痛、腰痛など、こどもの慢性的な痛みは、症状や原疾患、成長段階や背景など多種多様です。痛みの原因や状態に応じて、一人一人に適した治療法が必要になります。当院では薬物療法、神経ブロック(必要に応じて鎮静)、理学療法

(小児鍼灸)、心理療法(小児専門の臨床心理士)などを組み合わせ、大学病院の強みである各部門の専門性を協力し合い、多職種による多面的なアプローチで治療を行っています。

こどもは社会の宝です。痛みで悩んでいるこどもが、痛みを気にせず、輝かしい未来にむけて笑顔で日常生活を送れるように、チーム一体となり治療に取り組んでいます。ぜひ、気軽にご相談いただけたらと思います。

<受診について>かかりつけ医にご相談ください。かかりつけ医から本院医療連携室にご予約をお願いします。



看護スペシャリスト vol.24

専門看護師・認定看護師の活動



「ひとりの人として向き合う姿勢を大切に」

がん看護専門看護師
有田 由美

がん看護専門看護師の役割は、がん患者さんの身体的・精神的な苦痛を理解し、患者さんやそのご家族に対してQOL(生活の質)の視点に立った水準の高い看護を提供することです。

私は、がんと共に生きる患者さんやご家族が大切に思っていることへ真摯に向き合い、緩和ケアチームの一員として、診断からがん治療の経過において多職種と協働し、全人的なケアを行っています。本院では、がん相談支援センターや緩和ケアチーム、緩和ケア外来、がんサポート外来など、多職種でのサポート体制を整備していますので、ぜひご相談ください。



「緊急時こそ寄り添った看護を心がけています。」

クリティカルケア認定看護師
宮地 博子

クリティカルケア認定看護師の役割は、生命の危機状態にある患者さんやご家族に対してケアをすることです。救急外来には突然の出来事により、苦痛や不安を抱えた緊急度や重症度が高い状態になった患者さんやご家族が来院されます。そのため、苦痛や不安を和らげるように、寄り添った看護を大切にしています。多職種とも連携を図りながら、チームで患者さんやご家族のケアを提供していきたいと思っています。



「最善のケアを提供するために」

クリティカルケア認定看護師
松田 大樹

日々看護する中で、患者さんにとって最善の看護ができていないか、自身の看護力を向上することでもっとケアの幅が広がるのではないかと考え、認定看護師を目指しました。クリティカルケア看護とは、生命の危機的状態(クリティカル期)にある患者さんへの看護を指し、入院や在宅を問わず、全ての患者さんを対象とする領域です。現在ICUに勤務していますが、クリティカルケアを必要とする患者さんがおられれば部署に関係なく、該当部署のスタッフと緊密な連携を図りながら積極的に関わらせて頂きますので、どうかよろしくお願い致します。

2022年度ハッピーマンデーの開院日について

2022年度のハッピーマンデーは、下記のとおり通常診療日として開院いたします。

記

- 2022年9月19日(月・敬老の日)
- 2023年1月9日(月・成人の日)

・各診療科の詳細につきましては、窓口にてご確認をお願いいたします。
・シャトルバス(JR高槻⇄本院)も通常どおり運行いたします。

お知らせ

診療土曜日の一部休診について

診療土曜日(第1・3・5土曜日)の一部を下記の通り休診とさせていただきます。ご不便をお掛けいたしますが、よろしくお願いいたします。

記

- 病院新本館への移転作業による休診
- 2022年6月18日(土)・7月2日(土)
- 本院の都合による休診
- 2022年4月30日(土)・10月29日(土)

「大学病院新本館」建築ニュース

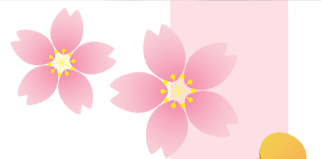


2020年8月31日着工した病院新本館建築工事(A棟)は、3月末には外部足場解体が完了し、建物上部が姿を現します。現在は内装工事が進んでおり、5月下旬に竣工引渡しを受け、いよいよ移転の準備が進められることとなります。

病棟には高槻市の自然をテーマにしたアートを、外来や検査の各待合には、美しい色彩の抽象的なアートを施し、緊張を和らげる空間の創造を目指します。

また、本部キャンパス北側で工事を進めていたエネルギー棟が一定早く竣工を迎え、2月1日の引渡し後、エネルギー供給を開始しています。

工事期間中、皆様にはご不便をおかけしておりますが、引き続きご理解とご協力をお願いします。



「マイナンバーカード」の「健康保険証」としての利用について **お知らせ**



令和4年1月4日(火)より、マイナンバーカードが健康保険証として利用できるようになりました。利用申し込みは、あらかじめスマートフォンにインストールした「マイナポータルAP」を起動し、「健康保険証利用申込」を設定するだけです。

※マイナンバーカードの健康保険証利用には、ICチップの中の「電子証明書」を使うため、医療機関や薬局の受付窓口でマイナンバーを取り扱うことはありません。

※現在の健康保険証も引き続き利用できます。

大阪医科薬科大学病院 **がん患者サロン ひだまり** 2022年度 オンライン開催予定

病気や治療、経済的な問題など、お一人で悩むことなくがん患者さん同士、ご家族同士で語り合い、支え合うことのできる場として、がん患者サロン「ひだまり」をオンラインで開催予定です。パソコンやスマートフォン操作に不安がある方のために、サポート体制も整えております。

がん患者さん
同士で
語り合
いませ
う!

開催予定日

10:00~12:00(9:45~接続可能)

2022年 6月 4日(土)

10月 1日(土)

2023年 2月 18日(土)

交流会
(おしゃべり会)
60分

ミニ勉強会
30分

勉強会テーマ(案)

- 6月 「がんとお金」 医療ソーシャルワーカー
- 10月 「抗がん剤治療中のセルフケア」 看護師
- 2月 「こころのケア」 公認心理師



参加費無料
事前申込要



ホームページは
こちら

- 詳細は病院ホームページにて順次ご案内します
- 日程や内容は変更になる場合があります

2022年度 市民公開講座 開催予定

広く社会に開かれた大学を目指し、地域社会の知的向上と医学知識等の普及を図ることを目的に、市民を対象とした公開講座を開講いたします。皆様のご参加をお待ちしております。

回	開催日	講演担当部署
第1回	5/21(土)	救急医学
第2回	7/30(土)	形成外科学
第3回	9/17(土)	脳神経外科学
第4回	11/5(土)	内科学Ⅲ
第5回	12/3(土)	泌尿器科学
第6回	2/18(土)	麻酔科学

詳細は、後日ホームページにてご案内いたします。

栄養士によるおすすめレシピ

病院で提供しているこの時期おすすめの献立を
ご家庭でも手軽に作ってみませんか?

● 鯖の若狭焼 ●

(1人前の栄養量:エネルギー176kcal、たんぱく質16.5g、食塩0.9g)

材料 (3人前)

鯖(1切れ 80g):3切れ
A/酒:大さじ3、みりん:小さじ3、醤油:小さじ3
付け合わせ/パプリカ、菜の花(お好みで)

作り方

1. 鯖の皮目に軽く切り込みを入れAに30分間漬け込む
2. フライパンにクッキングシートを敷き中火で両面焼く

おすすめポイント

- ・ビニール袋の中で漬け込むと少量の調味液でも味が入りやすい。前日から漬け込んでおくと時短に!



● ひじきサラダ ●

(1人前の栄養量:エネルギー39kcal、たんぱく質2.0g、食塩0.9g)

材料 (3人前)

乾燥ひじき:9g、大根:120g、きゅうり:25g、カニカマ:30g
A/醤油:小さじ2、砂糖:大さじ1、酢:大さじ2

作り方

1. ひじきは水で戻してからゆで、水気をよく切る
2. 大根ときゅうりは千切りに、カニカマはほぐす
3. 1と2とAを和える

おすすめポイント

- ・ごま油をかけると、香り良くおすすめ! Aはポン酢でもOK



● 三度豆の生姜和え ●

(1人前の栄養量:エネルギー15kcal、たんぱく質1.1g、食塩0.3g)

材料 (3人前)

三度豆:150g
A/醤油:小さじ1、砂糖:小さじ1/2、おろし生姜:小さじ1/2
かつお節:お好みで

作り方

1. 三度豆はすじをとり、ゆでてから冷水でさらし、2cm程にカットする
2. 1とAを和える

おすすめポイント

- ・生姜の風味で薄味でも美味しい! 生姜はチューブでもOK
- ・三度豆を先にカットし、電子レンジで軟らかくしてから和えると時短に!

